



Flavour & Colour Transfer Casing

Single Step 'Fill & Cook' Steam Processing



Sabores incluyen: Juniper,
Scandinavian Beechwood,
Hickory & Mesquite

Flavour & Colour Transfer Casing

Agregue sabor y color a sus productos cárnicos de manera rápida y consistente. Nuestra envoltura es un laminado recubierto con aroma que transfiere un color intenso y / o sabor a su producto durante el proceso de llenado y cocción. Perfecto para productos de proteínas procesadas, embutidos de pavo, jamón o mortadela.



Ahorro de Tiempo



Proceso de producción eficiente - No se requiere proceso de ahumado adicional

Ahorro de Costes



Reduzca costos de embalaje utilizando envolturas en rollos

Consistente Calidad de Producto



Capas uniformes de sabor y / o color

Seguridad Alimentaria Mejorada



Contaminación reducida, una sola envoltura desde el proceso de cocción hasta el corte

Beneficios

- ✓ Cambio de rollo en menos de 10 min para 1 operario capacitado, no hay que lavar/limpiar
- ✓ Costes de embalaje reducidos – la envoltura en rollos es mas rentable
- ✓ Respuesta rápida a demandas de clientes: cambie el rollo para un nuevo sabor
- ✓ Envoltura de alta velocidad
- ✓ Consistencia en la calidad del producto – capas uniformes de sabor y color



Barra precodificada para seguir y localizar - disponible como una característica adicional

Características

- ✓ Material de calibre estable
- ✓ El material tiene "Meat Cling" que previene la purga de grasa – sin pérdida de peso
- ✓ Baja tasa de transmisión de oxígeno que mantiene la frescura
- ✓ Rollo de 750 metros, material de alta eficiencia que mantiene su producción al máximo rendimiento
- ✓ No hay pérdida de envoltura al cambiar el rollo
- ✓ Funciona con máquinas de sellado tales como TIPPER TIE, Poly-clip

Contáctenos

Alert Packaging LTD
+353 (0) 1 286 0300
Sales@alertpackaging.ie

